

## GOSPODINJSTVO 6. RAZRED

Ker se bliža MATERISNKI DAN, sem se odločila, da boste na ta poseben dan pripravili presenečenje za vaše mame.

Mama. Le ena beseda, a tako veliko pove. Mama. Nežne roke, topel objem, pogled, ki miri ali pa svari pred neumnostmi. Mama. Oseba, ki nam je dala življenje in oseba, za katero so njeni otroci cel svet. In včasih ne vemo, ali pa kar ne znamo najti pravih besed, kako bi mami povedali vsa naša čustva, se ji zahvalili za vse dobro, kar je storila za nas in ji povedali kaj nam pomeni. Povejmo mami, da jo imamo radi in jo cenimo. In to ji lahko povemo tudi s preprosto pripravo slastne sladice.

Spodaj je pripravljenih nekaj receptov, kako lahko razveselite vaše mame na materinski dan. Jedi vsebujejo malo sestavim, sigurno jih najdete nekje v domači kuhinji.

Prilagam tudi navodila, kako zložiti prtiček v obliko vrtnice ali srčka. Naredite tudi to.

Mama je od vseh ljudi  
najboljša na svetu,  
ker se mi rada smeji  
in ker je par očetu.

Z mamu se oče poljublja,  
z njo hodi spat in z njo vstaja  
in kar najprej ji objublja  
vse od kraja.

Z njo se fotografira,  
objet preko rame,  
in z njo se prepira,  
kadar se vleče zame.

Mama očetu bere misli  
in vse njegovih želje ugane.  
Pomaga mu, kadar so dnevi kisli,  
ali če z levo nogo vstane.

Mama ne more biti sama,  
ali imeti za par kakšnega strica.  
Saj vsi vemo, da je mama  
boljša očetova polovica.

Le kako bi bilo očetu  
brez mame,  
ko bi ga le pol hodilo po svetu  
in nič ostalo zame?  
(Niko Grafenauer)

# SLASTNI JABOLČNI MAFINI

## SESTAVINE:

75 g zmešanega masla  
100 g sladkorja  
225 ml mleka  
225 g moka  
2 žlički pecilnega praška  
1 ščepec soli  
1 jabolko  
2 ščepca cimeta

## POSTOPEK:

Eno uro pred pripravo mafinov vzamemo iz hladilnika maslo in ga pustimo stati na sobni temperaturi čez noč, da se zmeha.

1. Pečico ogrejemo na 180 stopinj celzija.
2. Namastimo vdolbinice pekača za mafine.
3. V skledo damo zmešano maslo, sladkor in mleko. Sestavine z metlico dobro premešamo.
4. Dodamo še suhe sestavine (moko, pecilni prašek, cimet in sol) in ponovno dobro premešamo.
5. Jabolko operemo, osušimo s papirnato brisačo, olupimo in naribamo. Naribano jabolko damo v skledo k ostalim sestavinam in spet premešamo.
6. V vdolbinice pekača damo papirnate modele za mafine, če jih nimamo, pekač namastimo z maslom ali oljem.
7. Nato pa maso nadevamo v vdolbinice pekača za mafine.
8. Mafine pečemo v ogreti pečici na 180 stopinj celzija, 20 minut. Pečene mafine ohladimo, razporedimo na servirni krožnik in postrežemo.



# BANANINE PALAČINKE

## SESTAVINE:

2 zreli banani  
2 jajci  
5 velikih žlic moke  
1 žlička pecilnega praška

## POSTOPEK:

1. Z vilico dobro pretlači banani.
2. Jajci razžvrkljaj in ju dodaj banani. Dobro premešaj.
3. Dodaj moko in pecilni prašek ter vse skupaj dobro premešaj.
4. Na ponev za palačinke kani 2 kapljici olja in počakaj, da se ponev segreje. S kuhalnico zajemi maso za palačinke in jo razporedi na dva kupčka. Tako nadaljuj, dokler ne porabiš vso količino mase.
5. Peči na zmernem ognju. Ko je na eni strani zlato rjave barve, palačinko obrni.
6. Pečene palačinke lahko okrašaš s sladko smetano, sadjem ali medom.

PS.: Poleg palačink zelo paše tudi kava ☺



# PUDINGOVO PECIVO S PIŠKOTI

## SESTAVINE:

100 g sladkorja  
1 L mleka  
3 vrečke vaniljevega pudinga  
200 g masla  
180 g kisle smetane  
400 g maslenih piškotov  
200 ml sladke smetane za stepanje  
1 žlica sladkorja v prahu  
Kakav v prahu ali nastrgana čokolada

## POSTOPEK:

1. Od celotne količine mleka odvzamemo 1,5 dl in ga v posodi gladko razmešamo s sladkorjem in praškom za pripravo pudinga. Preostalo mleko vlijemo v lonec in ga zavremo. Vmešamo pudingovo zmes, ki jo na zmerni temperaturi, med nenehnim mešanjem kuhamo še dve minuti, da se zgosti. Pripravljen puding odstavimo.
2. Maslo narežemo na kocke, ki jih vmešamo v še vroč puding. Vmešamo še kisko smetano in na koncu še maslene piškote, ki smo jih nadrobili na manjše koščke.
3. Vzamemo pekač in ga namastimo z maslom. Vanj stresemo pudingovo zmes in jo z lopatko enakomerno razporedimo po celotni površini in po vrhu pogladimo. Pekač za vsaj 2 uri shranimo v hladilnik, da se zmes dobro ohladi in strdi.
4. Sladko smetano z električnim mešalnikom čvrsto stepemo in osladimo s sladkorjem v prahu. Namažemo jo na ohlajeno pudingovo zmes, po njej pa potrosimo še kakav ali nastrgano črno čokolado.
5. Sladico pred serviranjem še malo ohladimo, potem pa jo narežemo na poljubno velike kose, ki jih serviramo na krožnike in postrežemo.



## JOGURTOVI MAFINI Z LIMONO

### SESTAVINE:

- 300 g moka
- 150 g sladkorja
- 2,5 dl jogurta
- 90 g masla
- 2 jajci
- 4 žlice limoninega soka
- 2 žlici naribane limonine lupinice
- 2,5 žličke pecilnega praška
- ščepec soli

### POSTOPEK:

1. Maslo pristavimo, počasi stopimo, odstavimo in ohladimo do mlačnega.
2. Vdolbinice v pekaču za mafine obložimo s papirnatimi košaricami.
3. Pečico segrejemo na 180 °C.
4. V skledo presejemo moko s pecilnim praškom in soljo.
5. V drugi skledi razžvrkljamo jajca, jogurt ter limonina sok in lupinico. Primešamo presejano moko in mlačno maslo ter na hitro premešamo, da dobimo gladko testo.
6. Testo do dveh tretjin nadenemo v košarice, pekač pa za približno 15 minut postavimo v segreto pečico.
7. Mafine vzamemo iz pečice in pustimo stati 5 minut.
8. Mafine skupaj s papirnatimi košaricami poberemo iz pekača in ohladimo.



## VRTNICA IZ PRTIČA

Na spodnji povezavi si lahko ogledate, kako se pravilno napravi vrtnico iz prtiča. Poleg sladice mami zložite prtič in ga postavite poleg krožnika. Prilagam tudi slikovni prikaz.

<https://www.youtube.com/watch?v=95RDFfBvGWg>

